

NOSA | 島根

SHIMANE AREA
INFORMATIONAL MAGAZINE

新春号

No.4

2019.1月

特集 **私が収入保険を選んだ理由**
青色申告のすすめ



表紙：花さ栽培農家
はるつく かなえ
佐藤明次さん・香苗さん夫妻



～安心の未来拡充運動の新年を迎え～

島根県下、5万8千人の

NOSA I島根組合員の皆様

新年明けまして、おめでとうございます



組合長理事
浅野俊雄

島根県の農業従事者の平均年齢は70.6才で、全国一の高齢化と農村集落の過疎化が進んでいる現実に加え、近年は局地的な豪雨や大型台風・豪雪・地震など過去に経験のない自然災害が頻発し、営農や暮らしを脅かしています。

その状況の上、貿易の自由化による農産物価格の変動にも対応するため、今までの農業災害補償法の名を改め、農業保険法による農業経営収入保険が今年よりスタートします。今までの収量補償ではなく、全ての農産物の販売収入を補償し、新しいことにチャレンジする農家を応援する保険となります。

備えあれば憂いなしの島根農業をめざして、農業経営のアドバイザーとして、役員一同、農政や営農、税務などの知見を深めながら、更に県市町村、JAとの連携を一層密にして、農業保険業務の取り組みについても創意工夫また努力してまいりますので、組合員の皆様のご理解とご協力を承りますようお願いして、新年のご挨拶といたします。

組合長理事

浅野俊雄



出雲市 柘植健樹さん

手続きが簡単で
いいですね



農家の皆さんに
決め手を
聞いてみよう！

特集

私が、
収入保険を選んだ理由。
わけ

農業経営の新たなセーフティーネット、収入保険がいよいよスタートします。
新たな品目にチャレンジしたい、販路を拡大したい、病気やケガでの収入減少が心配など
農家を支え、さまざまなリスクから農家を守るのが収入保険。
今回の特集では、
収入保険を選んだ農家の声を紹介します。



松江市 野津一修さん

事業拡大の
後押しにしたい



浜田市 柿元信次さん

様々なリスクを
解消してくれる



津和野町 永田寿秋さん

作業できなくなる
リスクが
心配だから

私が、
収入保険を選んだ理由。



松江市
のつ かずのぶ
野津 一修さん(43)

水稲(1.5畝)、キャベツ(7.5畝)
ブロッコリーなど(1.5畝)

【事業拡大の後押しに】

露地キャベツを経営の主体として
います。キャベツの平均出荷価
格は例年1箱800円から100
0円ですが、天候次第で価格が大
きく変動します。野菜価格安定制
度で補える部分はありませんが、
災害で出荷できない場合の補償は
今までありませんでした。

近年は全国で自然災害が相次い
でいますよね。防ぎきれない自然
災害には大きな不安を覚えます。

また経営するうえで、今後規模

拡大に挑戦するためには何かしら
の補償が必要だと感じていました。
収入保険に加入することは、万
が一の時でも一定の農業収入が確
保できる安心感を得られ、以前な
らためらっていた事業拡大や大型
機械の導入などに踏み出す後押し
になると思います。

農業の可能性が広がっていくの
ではないかと期待しています。

【手続きが簡単で、
高い補償も魅力】

これまでは水稲や麦など品目別
に共済へ加入していましたが、収
入保険では全ての農作物が補償の
対象となるので、作物ごとにして
いた加入の申し込みが一度で済む
よくなりました。

私の場合、収入保険に加入する
と既存の制度と比べて保険料が安
く、補償額は高くなることを担当
の職員さんから分かりやすく説明
してもらったことが、加入の決め
手でした。



出雲市
つげ けんじゅ
柘植 健樹さん(65)

水稲(6.7畝)、飼料用米、二条大麦
そば(それぞれ3.5畝)



浅野組合長(左)から第1号記念加入者証を
授与された柘植さん

収入保険
契約者第1号へ
加入者証を授与

県内の収入保険契約者第1号の柘植健樹さんに浅
野組合長から「農業経営収入保険契約第1号記念
加入者証」を授与しました。

今までは、圃場に被害が発生し
たときに立札を立てて評価の依頼
をしていましたが、その必要もな
くなり、手間がはかれます。
また、加入申し込みも、税務書
類を提出するだけなので手続きも
簡単だと思っています。

収入保険に加入することは、農
業経営を行っていく上でこれまで
以上に大きな安心に繋がるので、
農業仲間にも勧めていきたいです
ね。



浜田市
かきもと しんじ
柿元 信次さん(41)
ブドウ(50畝)
トウモロコシ(1.1畝)

【収入保険は農家に必要】

ハウスでブドウ、露地でトウモロコシを栽培しています。ブドウは観光農園として、摘み取り体験もできます。

頻発する自然災害や、けがや病気で農作業ができなくなった時など、以前から様々なリスクの不安を解消する農業保険ができないかと待っていました。収入保険ができることを初めて聞いた時から、加入しようと考えていました。

収入保険は、青色申告決算書の農

業収入を基準とする公正な数字を扱う保険なので、農家も理解しやすいと思います。少し掛金は高いと感じましたが、全ての農産物を対象に収入減少を補てんするので、リスク回避のためには必要な経費です。何か災害があっても経営は安定することから、本気で農業をする人には大切な保険ではないでしょうか。

今後は、ブドウハウスの増棟や規模拡大を検討し、販路も拡大したいですね。

【病気やけがのことを考えて加入】



津和野町
ながた ひさあき
永田 寿秋さん(52)
水稻(2.5畝)、サトイモ(80畝)
山菜(うらい 50畝)、施設野菜(50畝)

自然災害などによる農産物の保険としても魅力がありますが、生産者本人が病気やけがで作業ができなくなり収入が減少するというリスクにも対応できることにメリットを感じて加入を決めました。

今は元気ですが年齢を重ねて病気などになったときを考えると病気があります。その時は収入減少に加えてすべての作業が止まり、復帰しても軌道に戻すまでかなりの時間がかかると思います。

収入保険はこのリスクを和らげてくれる、農家経営の「お守り」として期待をしています。

一方で「攻め」として、新しい作物の栽培や販路を広げることにチャレンジしたいです。まだ考えている途中ですが品目を増やして、消費者とじかに契約販売する方式を増やしていければと考えています。「産直野菜の詰め合わせ」とかいいですね。

青色申告のすすめ。

青色申告の概要とメリットを
よく確認してみましょう！



青色
申告の

メリットは？



利益から一定金額を無条件に控除

青色申告を選択するだけで、正規の簿記の場合は65万円、簡易な方式の場合は10万円の控除が受けられます。

そもそも

青色申告って？



確定申告には、「青色申告」と「白色申告」の2種類があり、青色申告は白色申告に比べて税金面で有利な特典を受けることができます。

さらに、青色申告の中には「正規の簿記」と「簡易な方式」があります。正規の簿記は、複式簿記(貸借対照表を作成)、簡易な方式は、白色申告では求められていない現金出納帳等を整備することが必要です。

家族に給料が払える

青色申告の場合は、生計が同じ家族に対して、労働の対価として払った給料を経費とすることができます。

その他にも、優遇措置は様々あります。



損失の繰越しと繰戻し

「絶対に毎年黒字」という保証はどこにもなく、調子のいい年もあれば、悪い年もあります。青色申告をする時、今年の赤字を翌年に繰り越したり、前年の赤字を繰戻しすることができます。ただし、繰越しは3年間までです。(法人は9年間)

平成31年1月から始まる収入保険制度に加入できるのは「青色申告を行っている農業者」に限られています。
青色申告なんて帳簿もつけないといけなし、なんだか面倒くわそっ……。
しかし、青色申告にはメリットがたくさんあります。
青色申告の概要とメリットを確認してみましょう。

※2014年(平成26年)1月から、白色申告者にも「帳簿への記帳」と「記録の保存」をすることが義務化されました。

2019年から青色申告を希望される方は、3月15日までに「所得税の青色申告承認申請書」を所轄の税務署まで提出ください。
申請書は、最寄りの税務署で受け取るか、国税庁のホームページからダウンロードできます。
<https://www.nta.go.jp/index.htm>

青色申告 相談会を 開催します。

*詳しくは下記をご覧ください。



水稲共済

「細目書異動申告票(3部複写)」が
平成31年産から
「加入申込書兼変更届出書」に
変更となります。

水稲共済は、平成31年産から任意加入制へ移行します。
これにともない、従来の「水稲共済異動申告票」から「水
稲共済加入申込書兼変更届出書」に名称が変わり、次の
手続きが必要となります。

① 水稲共済に加入される場合は、従来どおり1枚目と
2枚目に捺印し、ご提出ください。また、引受方式など
補償内容を変更される場合は、その内容をご記入願いま
す。(2枚目の捺印は、加入の意思確認として必要にな
りません。)

② 水稲共済に加入されない場合は、1枚目のみに捺印
して2枚目ともにご提出ください。

今後、この用紙変更の内容や記入方法につきまして、
地域再生協議会から配布される記入例をご確認ください。
なお、この用紙は水稲生産者の生産計画を把握し、島
根県内の米の生産調整を実施するための重要な役割を持
ちますので、地域再生協議会までご提出いただきますよ
うお願いします。

▶ 東部支所

1月
22日 火
13時30分～
15時30分

ところ/東部支所 会議室(松江市東出雲町錦浜474-3)
お問い合わせ先/☎0852-52-6727

▶ 出雲支所

1月
21日 月
14時～16時

ところ/出雲支所 会議室(出雲市渡橋町748-1)
お問い合わせ先/☎0853-22-1478

▶ 雲南事務所

1月
25日 金
10時～12時

ところ/雲南事務所 会議室(雲南市三刀屋町三刀屋110-1)
お問い合わせ先/☎0854-45-3635

▶ 石見支所

1月
21日 月
10時～12時

ところ/石見支所 会議室(大田市大田町大田イ652-5)
お問い合わせ先/☎0854-82-0656

▶ 邑智事務所

1月
25日 金
10時～12時

ところ/田所公民館(邑智郡邑南町下田所282-1)
お問い合わせ先/☎0855-95-1034

▶ 浜田事務所

1月
25日 金
14時～16時

ところ/浜田事務所 会議室(浜田市下府町350-7)
お問い合わせ先/☎0855-22-1622

▶ 石西支所

1月
25日 金
13時30分～
15時30分

ところ/石西支所 会議室(益田市乙吉町イ598-1)
お問い合わせ先/☎0856-23-1950

平成31年1月加入から

園芸施設共済と 家畜共済が 変わります。

農業共済制度の見直しに伴う
変更点をお知らせします。



園芸施設 共済

一年を通じた補償へ

これまででは被覆期間のみの短期加入ができましたが、平成31年1月の加入から、ハウスの未被覆期間も含めて一年間での加入となります。ハウスの建替等により撤去期間がある場合は、短期加入になります。

支払い対象額の引き下げ

共済金の支払い対象となる被害は、平成31年1月の加入から、損害額が3万円（又は本体＋被覆材の時価額の5%）を超えた場合へ改正します。（10%から5%への引き下げ）

掛金負担の軽減

最低損害額を3万円のほか、10万円または20万円と選択ができるようになるので、最低損害額を高くすれば掛金負担を軽減することができます。

国の補助を見直し

共済掛金の国の負担上限（国の負担割合50%）が見直されました。組合員ごとの共済金額（総補償額）が8000万円から1億6000万円まで引き上げられ、ハウスを多く保有されている方も加入しやすくなります。

手続きが簡単

加入者から解約の意思表示がないと、継続加入の申し出があったものとして取り扱う自動継続特約を導入します。

す。これにより、申し込み手続きがスムーズになります。

新制度への移行ができます

旧制度の加入者が、新制度へ加入を希望する場合は、旧制度の共済関係を解除して新制度への切り替えができます。

その場合、旧制度の加入時に支払った未経過分の共済掛金と賦課金は日割り計算で返還します。

（旧制度は平成31年12月以前に共済責任期間が開始した園芸施設共済）

Q ビニールの被覆期間は変更できる？

A 変更可能です。

加入期間中にビニールの被覆計画を変更する場合は、異動通知をすることで変更可能です。被覆期間を延長する場合は、追加の掛金をいただき、短縮した場合は、差額を返金します。NOSAまでご連絡ください。

Q 収入保険に加入すると園芸施設共済には加入できない？

A 加入できます。

園芸施設共済のうちハウス本体を対象とする補償は、収入保険と合わせて加入することができます。





平成31年1月以降に責任開始する家畜共済が 大きく変わります。

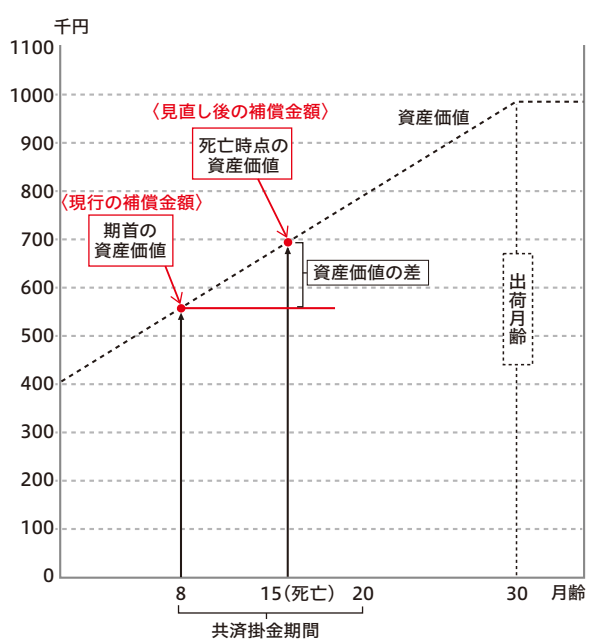
死廃・病傷が分離

死亡廃用共済と疾病傷害共済に分離し、一方のみの加入やそれぞれでの補償割合の選択が可能になります。引き続き、すべてのリスクに対応する死亡廃用共済と疾病傷害共済のセットでの加入をおすすめします。

対象家畜	包括共済家畜区分	
	死亡廃用共済	疾病傷害共済
満24月齢以上の乳牛の雌であって搾乳の用に供されるもの	搾乳牛	乳用牛
満24月齢未満の乳牛の雌	育成乳牛	
牛の胎児のうち乳牛であるもの		
満24月齢以上の肉用牛の雌であって繁殖の用に供されるもの	繁殖用雌牛	肉用牛
搾乳牛、繁殖用雌牛、育成乳牛及び種雄牛以外の牛	育成・肥育牛	
牛の胎児のうち乳牛でないもの		
満36月齢以上の馬の雌であって繁殖の用に供されるもの	繁殖用雌馬	一般馬
繁殖用雄馬及び種雄馬以外の馬	育成・肥育馬	
種豚	種豚	種豚

肥育牛などの死廃事故共済金の見直し

育成乳牛、育成・肥育牛、育成・肥育馬については、加入時の評価額で死廃事故の共済金を算定していましたが、制度改革後は事故発生時の資産価値で算定します。



掛金の期末調整とトレーサビリティ情報について

共済加入時は、1年間の飼養計画を申告し、概算で掛金を納入いただきます。共済責任期間終了時に期末調整として年間の異動状況を確認して掛金を精算調整します。なお、異動状況を確認するトレーサビリティ情報の利用を農家が拒む場合、共済に加入できません。

待期間事故の取扱い

現在、家畜の導入後2週間以内に発生した事故は、原則共済金が請求できない扱いでしたが、新制度では家畜共済加入者間で取引された家畜については、共済金を請求できるようになります。

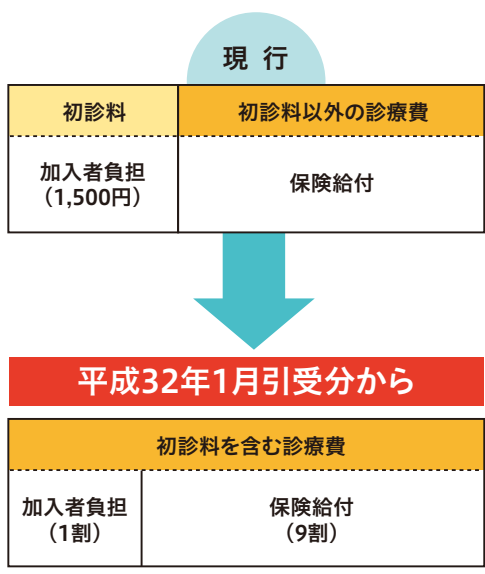
牛白血病についての取扱い

家畜商経由で、と畜場において牛白血病と診断された場合は共済金の支払対象外でしたが、制度改革後は、支払対象となります。

診療費の1割加入者負担

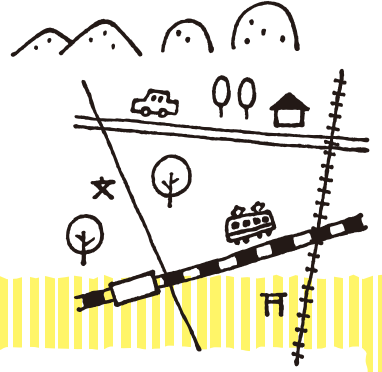
旧制度の病傷事故については、初診料は加入者負担で、初診料以外の診療費を限度額まで補償する仕組みでしたが、初診料を含めた診療費全体の1割が加入者負担となります。

(注) 平成32年1月以降の共済責任開始から適用



ピックアップ!

しまね情報便



鹿足郡吉賀町樋口の山吹グリーンファーム（山吹寛代表 65歳）では、生地から作るピザとモッツアレラチーズの手作り体験が好評です。



「自家飼育のニワトリを使ったピザの新メニューも計画中です」と山吹さん夫妻。

ペットボトルで作る手作りピザ

鹿足郡吉賀町 山吹グリーンファーム



「ペットボトルでピザ生地を作るので、手が汚れず家族連れに好評ですよ」と話すのは代表の山吹さんと妻の里子さん（63）夫妻。
ピザに使うモッツアレラチーズには、自家飼育するジャージー牛から搾った新鮮な牛乳を使用し、トッピングの野菜も夫が畑で育てた季節の野菜を使い、約90分で熱々のピザが完成します。
「野山に囲まれた自然豊かな環境で、手作りピザを味わってほしい」と山吹さん夫妻は話します。

手作り体験もできるみたい！

山吹グリーンファーム
鹿足郡吉賀町樋口287
☎(0856)77-1012
営業日：土日祝日



「暇があれば畑に出ています」と福島さん

成長が元気の素

大田市三瓶町 福島美智子さん

「キャベツ、レタス、高菜、ナス、エンドウ、サトイモ、白菜、カブ、春菊、ばれいしょ、カワラケツメイ、キク、リアトリス、マーガレット、ハナトラ、姫紫苑」と栽培する農作物を数えるのは福島美智子さん（81）です。
福島さんは約20種類もの野菜や花を栽培し、市内の直売所に



出荷しています。
春先から初冬まで野菜や花を作り、冬はその野菜を使った漬物やお茶、もちなどの加工品を出荷しています。
収穫した赤いジャガイモ、アンデスレッドは色合いもよくポテトサラダにぴったりと笑顔です。
「家族の協力のおかげです。新しいことはできないが、これまでと同じように野菜や花を作っていききたいですね」と元気いっしょです。

いつまでも元気でいてね！





Pick Up! Local News



GOOD LIFE FARM
☎080-9130-9083



出雲市斐川町で、50種類以上の有機野菜を栽培している青野司さん(34)。「食べる人たちのことを意識して、家族が幸せになる野菜を提供したい」と話す青野さんは、完全無農薬で肥料にもみ殻などを使うなど化学肥料を一切使用していません。生産者と消費者が直接やり取りする対面販売に力を入れ、お客と対話しながら有機野菜の魅力を伝えていきます。毎月第4日曜日に市内で開催

「ぜひ畑も見に来てくださ」と野菜を売るだけでなく、現場を見て消費者に安心して買ってほしいと青野さんは話します。

されるサンデーマーケットCIBO(チーボ)では、GOOD LIFE FARMの名称で販売店舗を出店して種類豊富な旬の野菜を販売しています。



「消費者と直接繋がることを大切にしています」と青野さん

消費者と向き合いたい

出雲市斐川町 青野 司さん



道の駅「本庄弁慶の里」
松江市野原町401-8
☎(0852)34-1528
定休日:奇数月の第3火曜日

天気の良い日は大山も見える道の駅本庄弁慶の里の「産直市一里塚」では、地元産の西条柿や野菜などを販売しています。ここでしか食べられない柿ソフトは、あっさりとした甘みが口コミで広がり多くのリピーターが訪れます。道の駅本庄企業組合の安部寿鶴子さん(60)は「甘さは控えめで、柿本来の風味を楽しめます」と話します。毎年秋には柿祭りを開催。合

柿ソフトが人気

松江市野原町 道の駅「本庄弁慶の里」

わせ柿や干し柿用の生柿を販売するなど、柿のPRに力を入れています。特に自分で作れる干し柿セット(紐付き)は好評です。どのように干したらいいかポイントが記載されたリーフレットも、道の駅で独自に作成しました。また合わせ柿の全国発送も行っています。12月15日からは、サルボウガイ(赤貝)を販売予定です。

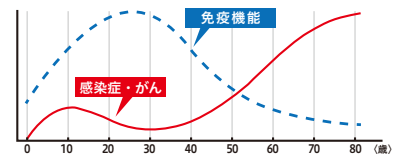
「ホームページ立ち上げる予定です。もっと本庄を知ってもらいたい」と安部さん。



免疫力アップ！ 今年の風邪は『食』で予防する！！

人の免疫力は、20代をピークとして年々低下し、50代では約半分になると言われています。若い頃と比べて風邪をひきやすくなったり、風邪をひくと長引くようになってきたという方はいませんか？免疫力が低下すると、アレルギーの症状が悪化したり、がんなどの病気を発症するリスクも高めてしまいます。

免疫力と病気の関係



では、免疫力をアップするには、どうしたら良いのでしょうか？意外に思われるかもしれませんが、実は**【腸】**がポイントになります！！

人の免疫細胞の約6～7割は、腸の中で集まって生きています。免疫細胞は、口を通して体内に侵入してきた細菌やウイルスの働きを食い止める役割をします。腸内の免疫細胞は**【善玉菌】**によって強くなるので、腸内の善玉菌の働きを良くし免疫力を高めることが大事になります。

《免疫力を高めるための食品》

①『善玉菌を多く含む食品』を食べる！

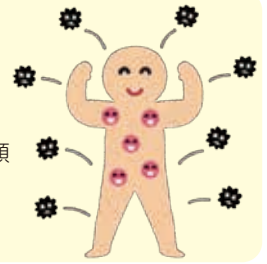
【乳製品】や【発酵食品】の中には、善玉菌である「ビフィズス菌」や「乳酸菌」が含まれています。

- 【乳製品】牛乳・ヨーグルト、チーズなど
- 【発酵食品】納豆、みそ、ぬか漬け、キムチなど

②『善玉菌を増やす食品』を食べる！

【食物繊維】や【オリゴ糖】は、腸内で「善玉菌のエサ」となり、善玉菌の増殖を促します。野菜類、豆類、果物類に多く含まれています。

- 【食物繊維を多く含む食品】こんにゃく、納豆、ブロッコリー、山芋、海藻、きのこ類など
- 【オリゴ糖を多く含む食品】大豆、玉ねぎ、ねぎ、アスパラガス、にんにく、バナナなど



★どれも日常的に食べることが難しい食材ではないので、おやつをフルーツやヨーグルトに変えてみたり、野菜料理を1品加えてみたりと日々工夫しながら続けてみてくださいね！

全国健康保険協会島根支部 保健グループ(管理栄養士) 黒澤小百合

協会けんぽ島根支部の健康増進ウェブサイト「へるし～まね」をご覧ください！

島根県栄養士会提供のへるし～レシピも多数掲載しております。「へるし～まね」で検索または「協会けんぽ島根支部」ホームページから「へるし～まね」バナーをクリックして下さい。

へるし～まね

検索



くらしの情報

だまされないゾウくんのめざせ！かしこい消費者

意識しよう「エシカル消費」の巻

エコバッグを持つこともエシカル消費です



島根県消費者センター
マスコットキャラクター
だまされないゾウくん

作：柏屋コッコ

あなたの消費が
世界の未来を変える

「エシカル消費」を直訳すると「倫理的消費」となりますが、より良い社会に向けた、人や社会、環境に配慮した消費行動のことです。

消費という行動は、食べることや使うこと、買い物など、私たちの毎日の生活そのものですから、このキーワードを意識しながら日々を過ごす、世界の未来が変わります。

島根県消費者センター

相談は 0852-32-5916 (松江)
0856-23-3657 (益田)



新品種に日々挑戦 花で生活を彩りたい

しまねの農業人

Vol.3

安来市はイチゴや梨の産地としても有名ですが、花の栽培にも力を入れ毎年「やすぎの花」品評会や「やすぎ恋花まつり」（JAしまねやすぎ地区本部花卉部会主催）で安来の花をアピールしています。

東京出身の佐藤明次さん（49）と香苗さん（42）夫妻は安来市広瀬町で、ハウス5棟（12畝）30品種のトルコギキョウやストック、露地ではアスターなどを栽培しています。

佐藤さんは2011年に東京で東日本大震災に遭い、水や食料がなくなる恐怖を感じ、妻の香苗さんの実家がある安来市にイターンを決意。農業は未経験でしたが、手厚い担い手支援と、何より豊かな自然の中で

トルコギキョウ・ストック・アスター
安来市 佐藤明次さん・香苗さん

子育て環境が良いことから、移住後に花農家として就農しました。

1年間の研修後、気候や土地にあった品種や作型を試行錯誤し、就農2年目に行われた2015年トルコギキョウ品評会では最高賞の島根県知事賞を受賞しています。

佐藤さん夫妻は「生育不良に悩まされた時期もありましたが、常に新品种の栽培に挑戦し、花づくりを楽しんでいます。きれいな花に多くの人が親しんでもうれば」と話します。



「昼夜の寒暖差で花の色つきも鮮やかです」と佐藤さん夫妻

ヤギを飼っています



出雲市斐川町
ひの 樋野 実さん 72歳

農事組合法人ひむろの郷で組合長を務め、水稲21畝のほかハトムギ、そば、玉ネギ、キャベツなどを栽培しています。
趣味は、5年前に友人から子ヤギ2匹を譲り受けたことがきっかけでヤギを飼っていることです。市内の保育園や幼稚園に連れていき、ふれあい学習などもしています。子どもたちに大好評ですよ。
現在、NOSA1部長と評価員をしています。これからも地元農業の発展に貢献していきたいです。

組合員さ〜ん
ひとこと
くださ〜い!



磯釣りでのんびりと



益田市白上町
おかざき ひろゆき 岡崎 弘幸さん 77歳

今年いっぱいブドウ栽培を後継者へバトンタッチします。
昭和52年から約40年間デラウェアや巨峰などを出荷してきました。
収穫後にブドウの生産者仲間と旅行や宴会をしたこと、また大雪でハウスが倒壊したことなど、いろいろな思い出がありますが、とりあえず肩の荷がおりました。
これからも後継者へブドウ栽培のアドバイスを続けつつ、大好きな磯釣りでのんびりしようと思っています。

産直散歩



おおち山くじらを味わえる
「まほろば産直市」

営業時間／午前9時〜午後6時
☎0855-82-2812
店休日／年中無休

葉など、野山から採ってきた薬草

や野草の健康茶はとても好評です。

また、同町の獣害対策で捕獲したイノシシ肉は「おおち山くじら」の名前でブランド化していて、産直市に隣接するカフェでは新鮮なイノシシ肉を使ったハンバーグ、カレーなどおおち山くじら料理を楽しむことができます。

江の川沿いにある邑智郡美郷町の道の駅グリーンロード大和の「まほろば産直市」では、地元でとれた新鮮野菜や薬草茶などの加工品を販売しています。
薬草を使ったまちづくりに取り組む美郷町薬草研究会がブレンドするドクダミやくマガザサ、杜仲の



「自然に囲まれたアットホームな道の駅に、ぜひお越しください」と道の駅の難波秀行駅長



NOSAIからの
お知らせ
2019.1月



▼第1回・第2回
臨時総代会の提出議案に
ついて

- ▼第1回 (H30.9.26)
- ▼事業規程の一部変更について
- ▼農作物共済(麦) 危険段階
基準共済掛金率について
- ▼平成30年度農作物共済特別
積立金の取り崩し及び無事
戻し相当奨励実施変更につ
いて
- ▼平成30年度家畜共済特別積
立金の取り崩しについて

- ▼第2回 (H30.11.9)
- ▼事業規程の一部変更について
- ▼危険段階別共済掛金率の設
定について
- ▼家畜診療所が徴収する共済
事故に係る診療料金について

▼全国連との「建物共済の再
保険関係または保険関係に
関する基本契約書」の締結
について

▼掛金は口座振替で

コンプライアンス(法令順
守)の徹底を図るため、共済
掛金等を口座振替で納入して
いただくようお願いしていま
す。手続きには、所定の口座
振替依頼書の提出をお願い
します。

▼家畜の
異動報告について

家畜の導入・譲渡や子牛が
生まれたときなどは、異動の
報告をお願いします。(家畜
を預ける際にも同様)
連絡がない場合、共済金の
一部または全額が免責される
場合があります。

▼事故発生時の
早期連絡のお願い

園芸施設共済、建物共済、
農機具共済にご加入の方は、
事故が発生した際には、早期
の連絡をお願いします。

連絡が遅れると、共済金をお
支払できない場合があります。

農業共済の
ニーズ調査について

地域農家の共済ニーズを把握
することを目的に、「果樹共済」
と「畑作物共済」について現在
島根県で共済対象(補償対象)
となっていない品目について、
ご意見・ご要望をお聞かせくだ
さい。なお、ご意見・ご要望や
ご不明な点については、左記ま
でお願ひします。

電話:0853-22-1478(企画情報課)
FAX:0853-21-1619
Eメール:shimane@nosai-shimane.jp

▼果樹(収穫)共済

【実施している品目】
ぶどう、かき、くり

【実施していない品目】
うんしゅうみかん、なつみかん、
いよかん、指定かんきつ(はっ
さく、ゆず)、りんご、なし、もも、
おとうとう、びわ、うめ、すもも、
キウイフルーツ

▼果樹(樹体)共済

【実施している品目】なし

▼畑作物共済

【実施している品目】
大豆、そば

【実施していない品目】
ばれいしょ、小豆、いんげん、茶、
スイートコーン、たまねぎ、か
ぼちゃ

応募方法

宛先面	693-0004 出雲市渡橋町748-1 NOSAI島根 「NOSAIクイズ」係
	通信面
答え	住所
氏名	年齢
電話番号	NOSAIや広報紙 への意見や感想

ハガキまたはFAX・メールで、答えと住所、氏名、年齢、
電話番号、NOSAIや広報紙への意見や感想などを書いてご応募ください。
正解者の中から、抽選で20名の方に2,000円分の図書
カードを進呈いたします。

応募締切:平成31年1月31日(当日消印有効)

Fax (0853) 21-1619
Eメール shimane@nosai-shimane.jp



- * 農業者の頑張る様子が私の働く力となります。(江津市桜江町 Tさん)
- * 表紙の安田さんご夫妻の写真、何とも言えぬとてもいい表情・風景。いろいろなことを感じさせてもらえる1枚でほっこりさせられました。(松江市秋鹿町 Yさん)
- * 昨年、今年ときぬむすめを作りました。稲丈は長く株は太くしっかりした稲です。おいしくいただきました。(邑智郡邑南町 Fさん)
- * しまねの農業人で紹介されたいなぎの梨園ですが、いつも利用する道沿いにありとても身近に感じ関心を持って拝読させていただきました。本当に甘く、とてもおいしいです。(大田市静間町 Mさん)



事前の届け出が必要で、複式簿記もしくは単式簿記で帳簿付けを行い、課税対象額から最大65万円の控除を受けることができる確定申告の方法は?

答え. ○○○○

お問い合わせ・ご相談は
最寄りの各支所・事務所まで
お気軽にご連絡ください。



本所／各支所

本所／出雲支所

〒693-0004 出雲市渡橋町748番地1
TEL(0853)22-1478
FAX(0853)21-1619

東部支所

〒699-0109 松江市東出雲町錦浜474番地3
TEL(0852)52-6727
FAX(0852)52-5380

石見支所

〒694-0064 大田市大田町大田イ652番地5
TEL(0854)82-0656
FAX(0854)82-0898

石西支所

〒698-0003 益田市乙吉町イ598番地1
TEL(0856)23-1950
FAX(0856)23-1927

各事務所

隠岐事務所

〒685-0104 隠岐郡隠岐の島町都万2016番地
TEL(08512)6-9152
FAX(08512)6-3330

雲南事務所

〒690-2404 雲南市三刀屋町三刀屋110番1
TEL(0854)45-3635
FAX(0854)45-3673

仁多郡事務所

〒699-1822 仁多郡奥出雲町下横田277番地1
TEL(0854)52-2470
FAX(0854)52-2428

邑智事務所

〒696-0101 邑智郡邑南町井原1286番地5
TEL(0855)95-1034
FAX(0855)95-1035

浜田事務所

〒697-0006 浜田市下府町350番地7
TEL(0855)22-1622
FAX(0855)22-3857

NOSAI 島根
SHIMANE AREA
INFORMATIONAL MAGAZINE

発行／平成31年 1月(No.4)

編集発行／島根県農業共済組合

〒693-0004 島根県出雲市渡橋町748-1
tel(0853)22-1478 fax(0853)21-1619
mail:shimane@nosai-shimane.jp

<http://www.nosai-shimane.jp/>



当校の“栄養士コースの学生”が卒業研究の一環で開発したレシピです。現在、島根県産食材を使ったワンプレートランチレシピを考案中。今回ご紹介したのはその中の一品です。是非作ってみてください!!

CHECK!

材料(4人分)

- ・干し柿(あんぼ柿).....40g
- ・大根.....120g
- ・キュウリ.....40g(1/2本)
- ・セロリ.....40g
- ・塩(塩もみ用).....2g
- ・粒マスタード.....5g
- ・白ワインビネガー.....12g(大さじ1杯弱)
- ・セルフィーユ.....適宜

CHECK!

作り方

- ①大根は皮をむき薄く短冊切りにする。
- ②キュウリは縦半分に切り斜め薄切りにする。
- ③セロリは皮をむき、斜め薄切りにする。
- ④①②③をボウルに合わせ塩もみする。
- ⑤干し柿はヘタを切り落として、種を取り除き細切りする。
- ⑥塩もみした野菜の水気を絞り調味料と干し柿を加えて和える。
- ⑦器に盛り、セルフィーユを飾る。



ワンポイント!

- ◎干し柿が十分な甘さを持っているので砂糖などの甘味料は不要です。
- ◎キュウリの緑色に変色しにくいように、調味料で和えるのは直前にしましょう!

「旬の食材を使った特選料理」

ほんのり甘〜い
干し柿マリネ

島根のご馳走
いただきます!

栄養メモ

【干し柿】

昔から“二日酔いには柿”といわれますが、柿には肝機能を高めるアミノ酸の一種シスチンやポリフェノールの一種で渋みのもとになっているタンニンが含まれています。タンニンは、血液中のアルコール分を外へ排出してくれる作用があります。

また、干し柿にはβカロテンが多く含まれています。βカロテンには老化やがんの予防に有効な抗酸化作用があります。

【大根】

消化酵素のアミラーゼを多く含み、ご飯や麺、これから食べる機会の多くなる餅などに多く含まれるデンプンなどの糖質を消化・吸収しやすいかたちに分解してくれます。

また、免疫力を高めてくれるビタミンCも多く含まれています。

レシピ提供

学校法人 松江栄養調理製菓専門学校

山陰地方で唯一の栄養・調理・製菓の専門学校。

栄養士・調理師・製菓衛生師という3つの国家資格取得を目指します。最新の施設・設備を整備し、現場のニーズを取り入れた実践重視の質の高い授業を展開中。

